GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per **3 anni** dalla data di produzione da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont contruits avec les meilleurs matériaux disponibles et sont soumis continuellement à des contrôles de qualité. C'est pourquoi ils sont garantis contre tout vice de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date de production. La garantie ne couvre pas cependant les dommages provoqués à la machine par un usage impropre ou différent de celui qui a été illustré dans ce manuel.

GARANTÍA

Todos los productos MARCATO han sido fabricados con los mejores materiales existentes y son sometidos a continuos controles de calidad. Por esta razón, están garantizados durante **3 anõs** a partir de la fecha de producción de todos los defectos de producción. La garantía no cubre, por el contrario, los daños provocados a la máquina por un uso no adecuado o distinto de el que se ilustra en el manual.

Εγγύηση

Ολα τα προιόντα MARCATO κατασκευάζονται με τα καλύτερα διαθέσιμα υλικά και υποβάλλονται σε συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους. Για αυτό, αυτά είναι εγγυημένα κατά των κατασκευαστικών ελαττωμάτων για 3 χρόνια από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση δεν καλύπτει τις ζημιές που προκαλούνται στο μηχάνημα από ακατάλληλη χρήση ή από διαφορετική χρήση από εκείνη που αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης.

WARRANTY

All MARCATO products are manufactured using only the finest materials available and are subject to continuos quality control. Because of this, they are guaranteed for **3 full years** from the date of manufacture against any manufacturing defect. This guarantee does not cover damage to the machine caused by improper use or by use other than that illustrated in this manual.

GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen wird ab Herstellungdatum **3 Jahre** Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gawährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.

كفالة

جميع إنتاجات MARCATO مصنوعه من أحسن المواد الموجودة ،كيفيتها مراقبة بشكل مستمر .
لهذا ، جميعها مضمونة ضد أي خلل في الصناعه لمدة سنتين من تاريخ الشراء .
الضمان لا يشمل الخلل الناتج عن الإستعمال الغير صحيح

保証

MARCATO の全ての製品は、最良の材料のみを用いて製作され、品質管理が絶えず行なわれています。このため、いかなる製作上の欠陥に対しても、お買い上げの日から満3年間の保証がなされています。
本取扱説明書に従わず、誤った取扱いによって損傷が生じた場合は、この保証は適用されません。

COPYRIGHT © 2002 MARCATO S.p.A. - IMPRIMÉ EN ITALIE - PRINTED IN ITALY - by Studio OK Roprint (PD)

MARCATO® MADE IN ITALY

DATE .....

STAMP .....

ATLAS®

MARCATO S.p.A. - Via Rossignolo, 12 • 35011 Campodarsego (PADOVA) Italy • Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970 • **www.marcato.net**

MADE IN ITALY

MARCATO

ATLAS

Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Instructions for use and maintenance

Mode d'emploi et d'entretien

Gebrauchs- und Wartungsanleitungen

Instrucciones para el uso y el mantenimiento

ارشادات للاستعمال والوقاية

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

使用上、保管上の注意

使用及维护说明书

Instruksi pemakaian dan pemeliharaan

COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL' USO

Fissate la macchina al tavolo con l'apposito morsetto e inserite la manovella nel foro dei rulli (Fig. 1). Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto per rimuovere l'olio in eccesso. Per la pulizia dei rulli, fate passare attraverso di essi una piccola quantità di sfoglia, che dovrà essere poi eliminata.

COME SI PREPARA L' IMPASTO

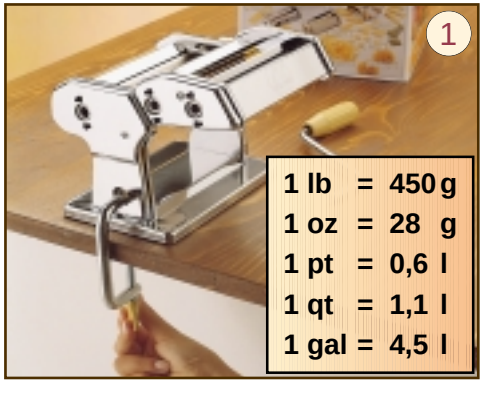
Dose per 6 persone.
Ingredienti: 500 g (~ 1 lb) di farina di grano tenero e 5 uova; potete sostituire le 5 uova con un bicchiere di acqua naturale. Per ottenere una pasta "al dente" mescolate 250 g di farina di grano tenero con 250 g di farina di grano duro. Non aggiungete sale! Versate la farina in un recipiente e le uova nel mezzo (Fig. 2). Mescolate le uova con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina. Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 3) fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto è troppo secco aggiungete dell'acqua, se è troppo morbido aggiungete della farina. Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita. Togliete l'impasto dal recipiente e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato (Fig. 4). Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 5). Un consiglio: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!

COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON "ATLAS"

Disponete il regolatore della macchina sul numero 1, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (~ 3 mm) (Fig. 6). Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli, girando la manovella (Fig. 7). Ripetete questa operazione per 5- 6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Fig. 8). Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola volta attraverso i rulli con il regolatore al numero 2 (Fig. 9), poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato (min. spessore ~ 0.2 mm al n. 9). Con un coltello tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (= 10''). Inserite la manovella nel foro dei rulli da taglio e mentre la fate girare, passate la sfoglia per ottenere il tipo di pasta preferito (Fig. 10 e 11). Nota 1 - Se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di ripassare la pasta attraverso i rulli lisci, dopo aver aggiunto della farina all'impasto. Nota 2 - Quando invece la sfoglia è troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio, aggiungete un po' di acqua all'impasto e ripassatelo di nuovo attraverso i rulli lisci. Disponete la pasta su una tovaglia e lasciatela asciugare per almeno un'ora. Vi ricordiamo che la pasta puó durare a lungo (1-2 settimane), se conservata in un posto fresco e asciutto.
Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~ 4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 5 a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura. Per estrarre la parte da taglio della macchina, sollevatela con le mani facendola scorrere nelle apposite guide. Per montare degli accessori sulla macchina (Fig. 12) ripetete l'operazione al contrario.

MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

1 - Durante l'uso, pulire di tanto in tanto i raschiatori sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina (Fig. 13)
2 - Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie! (Fig. 14).
3 - Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 15).
4 - Mettere, se necessario, alcune gocce di olio di vaselina alle estremità dei rulli da taglio (Fig. 16).
5 - Non passare tra i rulli coltelli o strofinacci!
6 - Dopo l'uso, riponete la macchina e gli accessori nella propria scatola.



HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole (Fig.1). When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Serves 6 people
Ingredients: 500 g (~ 1 lb) soft wheat flour and 5 eggs; instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For "al dente" pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt! Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour (Fig. 2). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 4). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5). Advice: do not use eggs straight from the fridge!

HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH "ATLAS".

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm) (Fig. 6). Pass a piece of mixture through the machine turning the handle (Fig. 7). Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. (Fig. 8). When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 9), then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Fig. 10 and 11). Note 1 - If the rollers won't 'cut', this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture.
Note 2 - However when the dough is to dry and cannot be 'caught' by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again.
Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place.
Bring a pan of salted water to the boil (4 litres per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking. In order to remove the cutting attachment from the machine, lift it up manually making it slide along its tracks.
To install attachments onto the machine (Fig. 12), repeat this procedure in reverse.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

1 - During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig. 13)
2 - Never wash the machine with water or in the dishwasher! (Fig. 14).
3 - To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 15).
4 - If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 16).
5 - Do not insert knives or cloths in between the rollers!
6 - After use, replace the machine and its accessories back in their original box.

PREPARATION DE LA MACHINE A L'UTILISATION

Fixer la machine à une table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et introduire la manivelle dans le trou des rouleaux (Fig. 1). Lors de la première utilisation, nettoyer la machine avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'huile en excès. Pour le nettoyage des rouleaux, y faire passer une petite quantité d'abaisse, qu'il faut ensuite jeter.

PREPARATION DE LA PATE

Doses pour 6 personnes.

Ingrédients : 500 g (~ 1 lb) de farine de blé tendre et 5 œufs; il est possible de remplacer les 5 œufs par un verre d'eau non gazeuse. Pour obtenir une pâte "al dente", mélanger 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur. Ne pas ajouter de sel! Verser la farine dans un récipient puis les œufs au centre (Fig. 2). Mélanger les œufs avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine. Travailler ensuite la pâte obtenue avec les mains (Fig. 3) jusqu'à ce qu'elle soit homogène et épaisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. Retirer la pâte du récipient et la mettre sur une table légèrement enfarinée (Fig. 4). Si nécessaire, continuer à travailler la pâte avec les mains puis la découper en petits morceaux (Fig. 5). Un conseil : ne pas utiliser d'œufs froids, qui sortent tout juste du réfrigérateur!

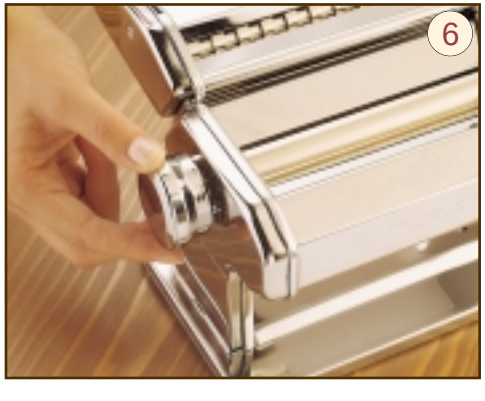
PREPARATION DE L'ABAISSE ET DES PATES AVEC " ATLAS "

Placer le régulateur de la machine sur le numéro 1, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner, de façon que les deux rouleaux soient complètement ouverts (3 mm) (Fig. 6). Faire passer un morceau de pâte à travers les rouleaux, en tournant la manivelle (Fig. 7). Répéter cette opération 5/6 fois, en doublant l'abaisse et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 8). Quand l'abaisse a pris une forme rectangulaire, la faire passer une seule fois à travers les rouleaux après avoir mis le régulateur sur le numéro 2 (Fig. 9), puis une nouvelle fois sur le numéro 3, et ainsi de suite jusqu'à l'épaisseur désirée (épaisseur minimale 0,2 mm au n° 9). A l'aide d'un couteau, couper l'abaisse perpendiculairement, en morceaux d'environ 25 cm de longueur (= 10"). Introduire la manivelle dans le trou des rouleaux de découpe et, tout en la faisant tourner, faire passer l'abaisse pour obtenir le type de pâtes voulu (Fig. 10 et 11). Remarque 1 - Si les rouleaux ne réussissent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle; dans ce cas-là, nous conseillons de repasser la pâte à travers les rouleaux lisses après avoir ajouté de la farine à la pâte. Remarque 2 - Quand, au contraire, l'abaisse est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de coupe, ajouter un peu d'eau à la pâte et la faire passer à nouveau à travers les rouleaux lisses. Placer les pâtes sur un torchon et les laisser sécher pendant une heure au moins. Nous rappelons que les pâtes peuvent durer longtemps (1 à 2 semaines) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec.

Amener une grande quantité d'eau salée à ébullition (4 litres pour 1/2 kg de pâtes) puis y verser les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, de 2 à 5 en général, en fonction de leur épaisseur. Mélanger délicatement et égoutter les pâtes à la fin de la cuisson. Pour retirer l'élément coupant de la machine, le tirer vers le haut avec les mains, en le faisant glisser dans ses guides. Pour monter des accessoires sur la machine (Fig. 12), répéter cette opération en sens inverse.

ENTRETIEN DE LA MACHINE

1 - Au cours de l'utilisation de la machine, nettoyer de temps en temps les racloirs qui se trouvent sous les cylindres lisses, à l'aide d'un morceau d'essuie-tout (Fig. 13)
2 - Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle! (Fig. 14).
3 - Pour nettoyer la machine après utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois (Fig. 15).
4 - Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe (Fig. 16).
5 - Ne passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux!
6 - Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans leur boîte.



VORBEREITUNG DER MASCHINE

Die Maschine mit den speziellen Klemmen am Tisch befestigen und die Kurbel in die Öffnung der Walzen einsetzen (Abb. 1). Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, ist sie mit einem trockenen Tuch zu reinigen, um etwaige Ölrückstände zu entfernen. Um die Walzen zu reinigen, können Sie etwas Teig durchlaufen lassen, den Sie allerdings dann wegwerfen.

ZUBEREITUNG DES TEIGS

Dosis für 6 Personen.

Zutaten: 500 g (~ 1 lb) Weichweizenmehl und 5 Eier; die 5 Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden. Um Teigwaren "al dente" zu erhalten, müssen 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl vermischt werden. Nicht salzen! Leeren Sie nun das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte (Abb. 2). Die Eier mit Hilfe einer Gabel vermischen und gut mit dem Mehl verkneten. Den so erhaltenen Teig (Abb. 3) nun mit den Händen gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ist der Teig zu trocken, muß etwas Wasser beigemengt werden, ist er zu weich, können Sie ihn mit etwas Mehl andicken. Ein guter Teig darf keinesfalls an den Händen kleben. Nehmen Sie nun den Teig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte (Abb. 4). Falls erforderlich können Sie den Teig nochmals etwas durchkneten. Anschließend in kleine Stücke schneiden (Abb. 5). Ein Tip: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

ZUBEREITUNG DES AUSGEROLLTEN TEIGS UND DER NUDELN MIT "ATLAS"

Ziehen Sie den Regler der Maschine heraus und drehen Sie ihn bis auf Position 1, so daß die zwei glatten Walzen vollkommen geöffnet sind (~ 3 mm) (Abb. 6). Durch Betätigen der Kurbel etwas Teig durch die Walzen laufen lassen (Abb. 7). Diesen Vorgang 5 - 6 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestreut wird (Abb. 8). Hat der Teig nun eine gleichmäßige Form, können Sie den Regler auf 2 stellen und den Teig einmal durchlaufen lassen (Abb. 9). Lassen Sie ihn nun bei Regler auf 3 durchlaufen und so weiter, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat (ca. 2 mm bei Regler auf 9). Nun mit Hilfe eines Messers den Teig in 25 cm (= 10") lange Stücke schneiden. Die Kurbel an den Schneidwalzen einsetzen und die Teigplatten durchlaufen lassen, um die gewünschte Nudelart zu erhalten (Abb. 10 und 11).

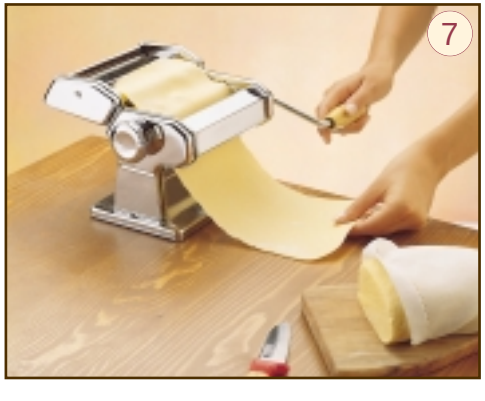
Merke 1 - Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, bedeutet das, daß der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir, dem Teig etwas Mehl zuzumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen zu lassen. Merke 2 - Ist der Teig jedoch zu trocken und wird daher nicht von en Schneidwalzen "erfaßt", können Sie etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen. Legen Sie nun die Nudeln auf ein Tischtuch und lassen Sie sie mindestens eine Stunde lang trocknen.

Sie können die Teigwaren bis zu 1 - 2 Wochen aufbewahren, falls sie an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden.

Die Nudeln nun in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser leeren (ca. 4 Liter pro 1/2 kg Nudeln). Frische Nudeln sind innerhalb von 2 - 5 Minuten, je nach Dicke des Teigs, bereits fertig. Während dem Kochen vorsichtig umrühren und anschließend die Teigwaren abseihen. Um das Schneidwerk der Maschine herauszunehmen, muß dieser Teil angehoben und entlang der Gleitschienen herausgezogen werden. Sollten Sie das Zubehörteil der Maschine (Abb. 12) montieren wollen, so müssen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

WARTUNG DER MASCHINE

1 - Während des Gebrauchs sollten die Schaber unterhalb der Walzen ab und zu mit etwas Küchenrolle gereinigt werden (Abb. 13)
2 - Die Maschine auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen! (Abb. 14).
3 - Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb. 15).
4 - Falls nötig, die Enden er Schneidwalzen mit etwas Vaselinöl schmieren (Abb. 16).
5 - Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
6 - Bewahren Sie die Maschine und deren Zubehör nach dem Gebrauch stets in ihrer Originalverpackung auf.



CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA UTILIZARLA

Fije la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente e introduzca la manivela en el orificio de los rodillos (Fig. 1). Antes de usar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la limpieza de los rodillos, haga pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se eliminará.

CÓMO SE PREPARA LA MASA

Dosis para 6 personas.

Ingredientes: 500 g (~ 1 lb) de harina de trigo blando y 5 huevos; se pueden sustituir los 5 huevos con un vaso de agua natural. Para obtener una masa “al dente” mezcle 250 g de harina de trigo blando con 250 g de harina de trigo duro. ¡No añada sal! Coloque la harina en un recipiente y los huevos en el medio (Fig. 2). Mezcle los huevos con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina. Amase luego con las manos la mezcla obtenida (Fig. 3) hasta que se haga completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca añada agua, si está demasiado blanda añada un poco de harina. Una óptima masa no debe nunca pegarse en los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig. 4).

Siga trabajando la masa, si es necesario, con las manos y córtela en pequeños pedazos (Fig. 5). Un consejo: ¡no use huevos fríos recién sacados del frigorífico!

CÓMO SE PREPARAN LAS HOJAS Y LA PASTA CON “ATLAS”

Coloque el regulador de la máquina sobre el número 1, tirando de él hacia el exterior y haciéndolo girar, de modo que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (~ 3 mm) (Fig. 6). Haga pasar un pedazo de masa a través de los rodillos, girando la manivela (Fig. 7). Repita esta operación 5-6 veces, doblando la hoja y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig. 8). Cuando la hoja haya tomado una forma regular, pásela una sola vez a través de los rodillos con el regulador en el número 2 (Fig. 9), luego otra vez con el número 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado (mín. grosor ~ 0.2 mm al n. 9). Con un cuchillo corte transversalmente la hoja en pedazos que tengan una longitud de aproximadamente 25 cm (= 10”). Introduzca la manivela en el orificio de los rodillos de cortar y mientras la hace girar, pase la hoja para obtener el tipo de pasta que prefiera (Fig.10 y 11). Nota 1 - Si los rodillos no consiguen “cortar” significa que la hoja está demasiado blanda: en este caso le aconsejamos que vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de haber añadido un poco de harina a la masa. Nota 2 - Cuando, por el contrario, la hoja está demasiado seca y no es “cogida” por los rodillos de corte, añada un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla de nuevo a través de los rodillos lisos. Coloque la masa sobre un mantel y déjela secar durante una hora por lo menos. Le recordamos que la pasta puede durar bastante tiempo (1-2 semanas), si se conserva en un lugar fresco y seco.

Hierva agua abundante con sal (~ 4 litros para medio kg de pasta) en la cual echará la pasta. La pasta fresca cuece en pocos minutos, medianamente de 2 a 5 según el grosor. Mezcle delicadamente y cuele la pasta al final de la cocción. Para sacar la parte de corte de la máquina, levántela con ambas manos haciéndola deslizar en las respectivas guías. Para montar los accesorios en la máquina (Fig. 12) repetir la operación al contrario.

MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

1 - Durante el uso, limpie de vez en cuando los rascadores de debajo de los rodillos lisos con un pedazo de papel de cocina (Fig. 13)
2 - ¡No lave nunca la máquina con agua o en lavavajillas! (Fig. 14).
3 - Para limpiar la máquina después de haberla utilizado, use un pincel y una varilla de madera (Fig. 15).
4 - Eche, si es necesario, algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos de corte (Fig. 16)
5 - ¡No haga pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos!
6 - Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja.

كيف يتم تحضير الماكنه للاستعمال

ثبت الماكنه على الطاوله بواسطة ممسكها, وادخل الذراع اليدوي بثقب الدوالب (لصوره رقم ١).
عند استعمال الماكنه للمرة الاولى يجب تنظيفها بقطعة قماش جافه لازالة بقايا الزيوت.
لتنظيف الدوالب, تمرير من خلالها لعدة مرات كميه صغيره من العجين والتي يجب القائها بعد ذلك.

كيفية تحضير العجين

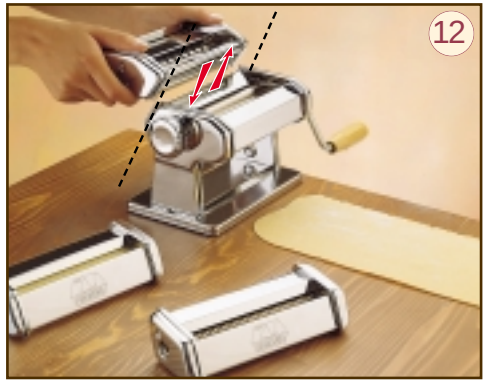
لستة اشخاص
مواد التركيب: ٥٠٠ غم (1 lb =)من طحين القمح الطري, ٥ بيضات, بالامكان تبديل البيضات بكأس من الماء العادي.
للحصول على عجينه تصمد بالطهي, خلط ٢٥٠ غم من دقيق القمح الطري مع ٢٥٠ غم من دقيق القمح اليابس. لا تضيفوا ملح..
ضع الطحين في وعاء والبيض في الوسط (صوره ٢).
وا البيض بالطحين جيدا بواسطه شوكه حتى تحصل على عجين متجانس , تابع عجن العجينه باليد (صوره ٣) حتى يصبح متجانس وذات صلابه معينه.
اخلط
اذا كانت العجينه قاسيه, اضافة ماء وان كانت رخوه اضافة طحين. العجين الممتاز يجب ان لا يلتصق بالاصابع.
اج العجين من الوعاء, ووضعه على طاوله مرشوشه بقليل من الطحين (صوره ٤). تابع الدعك باليد اذا تطلب الامر ثم قطع العجين لقطع صغيره (صوره ٥).
اخر نصيحه: لا تستعملوا بيضا حال اخراجه من الثلاجه

كيف تحضر الصفيحه والعجين بواسطه (امبيا ١٥٠) ATLAS

تعيين مصمم الماكنه بالرقم ١. بشده تجاه الخارج وادارته بشكل يكونا الدولابان الملسان مفتوحان بشكل تام (٣ ملم تقريبا) (صوره ٦).
تمرير قطعه صغيره من العجين بين الدوالب الملسه بتدوير الممسك اليدوي (صوره ٧).
اعادة العمليه من ٥ الى ٦ مرات بطوي الصفيحه ووضع قليلا من الطحين في الوسط اذا كانت هنالك حاجه (صوره ٨).
بيبي تمريرها مرة واحده بين الدوالب المعينه على الرقم ٢ (صوره ٩), وبعدها مرة اخرى بالرقم ٣ والمتابعه هكذا حتى الحصول على السمك المراد (سمك عندما تأخذ الصفيحه شكل ط
ادنى ٠,٢ ملم تقريبا للرقم ٩).
بواسطة سكين قطع العجينه بشكل عرضي لقطع طولها ٢٥ سم تقريبا (١٠ انش).
ادخال الممسك اليدوي بثقب دوالب القطع وخلال ادارتها, تمرير الصفيحه للحصول على نوع المكرونه المراد (صوره ١٠ و ١١).
ن الدوالب "قطع" العجينه هذ ا يعني بان الصفيحه طريه اكثر من اللازم: في هذه الحاله ننصح بتمرير العجينه بين الدوالب الملسه بعد اضافة القليل من
ملاحظه ١ - اذا لم يكن بامكا
الطحين.
الة ان الصفيحه تكون يابسه ومن الصعب "اخذها" من قبل دوالب القطع, اضافة القليل من الماء للعجينه واعادة تمريرها مرة اخرى بين الدوالب الملسه.
ملاحظه ٢ - في حـ
وضع المكرونه على شرشف وتركها تجف بالاقل لمدة ساعه.
نذكركم بان المكرونه بامكانها ان تحافظ على جودتها لمدة طويله (١-٢ اسابيع), اذا حفظت بمكان جاف و بارد.
غلي كميه كافيه من الماء المالح (تقريبا ٤ لتر ماء لكل نصف كيلو مكرونه) بها تضعوا المكرونه.
المكرونه الطازجه تطهى بدقائق قليله , بمعدل ٢ الى ٥ حسب السمك.
خلط المكرونه بلطافه وتصفية المكرونه عند نهاية الطهي.
غلي كميه كافيه من الماء المالح (تقريبا ٤ لتر ماء لكل نصف كيلو مكرونه) بها تضعوا المكرونه.
لاخراج قطعة القطع للماكنه رفعها بواسطة اليدين وتسييرها بمجاريها. لتركيب قطع اضافيه للماكنه (صوره١٢) اعادة العمليه بالعكس.

العنايه بالماكنه

١ . خلال الاستعمال, تنظيف من مرة لاخرى الجارادات من تحت العجلات الملسه بواسطة قطعة ورق مطبخيه (صوره ١٣)
٢ . ممنوع بتاتا غسل الماكنه بالماء او بماكنة الجلي الكهربائيه (صوره ١٤).
٣ . لتنظيف الماكنه بعد الاستعمال الاستعانه بفرشاة وعود من الخشب (صوره ١٥)
٤ . وضع, اذا كانت حاجه لذلك, نقاط من زيت الفازيلين باطراف عجلات القطع (صوره ١٦)
٥ . ممنوع تمرير اي سكين او قطع قماش بين دوالب القطع
٦ . بعد الاستعمال, ضعوا الماكنه وقطعها الاضافيه في علبتها.



ΠΩΣ ΝΑ ΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Στερεώνετε το μηχάνημα στο τραπέζι χρησιμοποιώντας την ειδική μέγγενη και εισάγετε τη μανιβέλα στην οπή των κυλίνδρων (Εικ. 1).
Όταν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να απομακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει ανάμεσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.

ΠΩΣ ΝΑ ΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΗ ΖΥΜΗ

Δόση για 6 άτομα.
Υλικά: 500 γραμ. μαλακό αλεύρι και 5 αυγά. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα 5 αυγά με ένα ποτήρι νερό. Για να ετοιμάσετε ζυμαρικά "al dente", αναμίξτε 250 γραμ. μαλακό αλεύρι με 250 γραμ. σκληρό αλεύρι. Μην προσθέσετε αλάτι! Ρίχνετε το αλεύρι σε ένα μπολ και τα αυγά στη μέση (Εικ.2). Ανακατεύετε τα αυγά με ένα πιρούνι μέχρι να δέσουν τελείως με το αλεύρι. Κατόπιν, δουλεύετε το μίγμα με τα χέρια (Εικ. 3) μέχρι να προκύψει μια ομοιογενής και σφιχτή ζύμη. Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή, προσθέτετε λίγο νερό, ενώ αν είναι πολύ μαλακή προσθέτετε λίγο παραπάνω αλεύρι. Η σωστή ζύμη δεν πρέπει ποτέ να κολλάει στα χέρια. Βγάζετε τη ζύμη από το μπολ και τη βάζετε επάνω στο τραπέζι, το οποίο προηγουμένως έχετε αλευρώσει ελαφρά (Εικ. 4). Αν χρειάζεται, συνεχίζετε να δουλεύετε τη ζύμη με τα χέρια και κατόπιν την κόβετε σε μικρά κομμάτια (Εικ. 5).
Συμβουλή: μη χρησιμοποιείτε κρύα αυγά που μόλις τα βγάλατε από το ψυγείο!

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΤΟ ΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ "ATLAS"

Τοποθετήστε το ρυθμιστή του μηχανήματος στη θέση 1, τραβώντας τον προς τα έξω και γυρίζοντάς τον, έτσι ώστε οι δύο λείοι κύλινδροι να ανοίξουν τελείως (~ 3 mm) (Εικ. 6). Βάλτε ένα μικρό κομμάτι ζύμης να περάσει μέσα από τους κυλίνδρους, γυρίζοντας τη μανιβέλα (Εικ. 7). Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία 5-6 φορές, διπλώνοντας το φύλλο και πασπαλίζοντάς το ανάμεσα με λίγο αλεύρι, αν βέβαια χρειάζεται (Εικ. 8). Όταν το φύλλο αρχίσει να βγαίνει με κανονικό σχήμα, περάστε το μία μόνο φορά από τον κύλινδρο τοποθετώντας το ρυθμιστή στη θέση 2 (Εικ. 9), μετά μία ακόμα φορά με το ρυθμιστή στη θέση 3, κ.ο.κ. μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πάχος (ελάχιστο πάχος ~ 0,2 mm στη θέση 9). Όταν το φύλλο που βγαίνει από το μηχάνημα φτάσει σε ένα μήκος περίπου 25 cm, χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι κόψτε το κατά πλάτος. Εισάγετε τη μανιβέλα στην οπή των κυλίνδρων κοπής και ενώ τη γυρίζετε, περάστε το φύλλο μια φορά για να έχετε τον επιθυμητό τύπο ζυμαρικών (Εικ. 10 και 11).
Σημείωση 1: Αν οι κύλινδροι δυσκολεύονται να "κόψουν", σημαίνει ότι το φύλλο είναι πολύ μαλακό: στην περίπτωση αυτή, συνιστούμε να προσθέσετε στη ζύμη λίγο ακόμα αλεύρι και μετά να την ξαναπεράσετε από τους λείους κυλίνδρους του μηχανήματος.
Σημείωση 2: Αντίθετα, όταν το φύλλο είναι πολύ στεγνό και δεν μπορεί να περάσει ανάμεσα από τους κυλίνδρους, προσθέστε λίγο νερό στη ζύμη και ξαναπεράστε την από τους λείους κυλίνδρους.
Απλώνετε τα ζυμαρικά πάνω σε μια πετσέτα και αφήνετε τα να στεγνώσουν τουλάχιστον για μία ώρα. Σας υπενθυμίζουμε ότι μπορείτε να διατηρήσετε τα ζυμαρικά σας για αρκετό καιρό (1-2 εβδομάδες) αρκεί να τα φυλάξετε σε δροσερό και ξηρό μέρος. Βράζετε άφθονο αλατισμένο νερό (περίπου 4 λίτρα νερό για κάθε ½ κιλό ζυμαρικά) και ρίχνετε μέσα τα ζυμαρικά. Τα φρέσκα ζυμαρικά χρειάζονται ελάχιστο χρόνο για να βράσουν, κατά μέσο όρο 2 με 5 λεπτά, ανάλογα με το πάχος στο οποίο έχουν κοπεί. Ανακατεύετε ελαφρά τα ζυμαρικά και μόλις βράσουν, τα σουρώνετε αμέσως. Για να βγάλετε το εξάρτημα κοπής του μηχανήματος, σηκώστε το με τα χέρια σπρώχνοντάς το στους ειδικούς οδηγούς. Για να βάλετε τα αξεσουάρ στο μηχάνημα (Εικ.12) επαναλάβετε τα παραπάνω από την ανάποδη.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ

1 - Κατά τη χρήση του μηχανήματος, καθαρίζετε από καιρού εις καιρόν τα σημεία που βρίσκονται κάτω από τους λείους κυλίνδρους χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας (Εικ. 13).
2 - Μην πλένετε ποτέ το μηχάνημα με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων! (Εικ. 14).
3 - Για να καθαρίσετε το μηχάνημα μετά τη χρήση, χρησιμοποιήστε ένα πινέλο και ένα ξύλινο μπαστουνάκι (Εικ. 15).
4 - Αν χρειάζεται, ρίξτε λίγες σταγόνες λαδιού βαζελίνης στα άκρα των κυλίνδρων κοπής (Εικ. 16).
5 - Μην περνάτε μαχαίρια ή πανιά ανάμεσα από τους κυλίνδρους!
6 - Μετά τη χρήση, ξανατοποθετήστε το μηχάνημα και τα εξαρτήματά του στο κουτί του.

使用前の準備

パスタマシンを附属の留め金でテーブルに固定し、ハンドルをローラーの穴に差し込みます（図1）。
パスタマシンを初めて使用する際には、乾いた布で余分な油を拭き取ってください。
ローラーをきれいにするには、少量のパスタ生地を何回かローラーに通します。ローラーの掃除に使ったパスタ生地は、捨ててください。

こね粉を準備するには、

6人分
材料：小麦粉500ｇ、卵5個（卵の代りにコップ1杯の水でも可）、やや固めのパスタ（アルデンテ）を作るには、軟質小麦粉250ｇと硬質小麦粉250ｇを混ぜて使います。塩は加えないでください！ボールに小麦粉を入れ、小麦粉の中央に卵を加えます。（図2）
フォークで卵をかき混ぜ、小麦粉と完全に混ぜ合わせます。さらに、小麦粉と卵がしっくりと混じり合い均質になるまで、手でこねあわせます。（図3）こね粉が乾き過ぎている場合は水を加え、柔らか過ぎる場合は小麦を加えてください。手にくっつかない状態が、こね粉の一番よい状態です。テーブルの表面に軽く小麦粉をふるい、ボールから取り出したこね粉を置きます。（図4）必要な場合は、さらに手でこねてから、小さく切ります。（図5）冷蔵庫から取り出したばかりの卵は使用しないでください！

"アンピア"でパスタ生地を準備するには、

厚さ調整目盛りを外側に引きながら廻し、1の目盛りにし、二つの平らなローラーが完全に開いた状態に（～3ｍｍ）にします（図6）。ハンドルを回しながら、パスタ生地をローラーの間に通します（図7）。パスタ生地を折り重ねながら、必要な場合は間に小麦粉をまぶしながら、同じ操作を5―6回繰り返します（図8）。パスタ生地が形を整えてきたら、厚さ目盛りを2にし（図9）、1回だけローラーの間を通します。さらに、厚さ調整目盛りを3にし1回通し、というように、希望の厚さが得られるまでこの操作を繰り返します（最小の厚さは、目盛り9の～0.2㎜）。パスタ生地をナイフで横方向に切り、1片約25㎝の生地を作ります。カッター・ローラーの穴にハンドルを差し込み、廻しながらパスタ生地を通し、好みのタイプのパスタを作ります（図10と11）。
注意1―ローラーがパスタ生地を切れない場合は、生地が柔らか過ぎるためです。この場合は、生地に小麦粉を加えてから、もう一度平らなローラーの間を通します。
注意2―逆にパスタ生地が乾き過ぎてローラーの間を通らない場合は、少量の水を加えてから、もう一度平なローラーの間を通します。
テーブルクロスの上にパスタ生地を置き最低1時間寝かせて乾かします。涼しく乾燥した場所で保存すれば、パスタは長持ちします（1―2週間）。塩を加えた十分な水（0.5kgのパスタに対し4リットルの水を沸騰させ、パスタを入れます。新鮮なパスタは数分で（厚さによりますが、平均2分から5分）ゆで上がります。静かにかき回し、ゆで上がったら水きりをします。**カッターを取り外すには溝を滑らせながら持ち上げてください。取り付ける際には（図12）、逆の操作を行います。**

パスタマシンのメインテナンス

1. 使用中には、時々、紙タオルで平たいローラーの下の削り器をきれいにして下さい（図13）。
2. パスタマシンを水洗いしたり、皿洗い機に入れたりすることは、決してしないでください（図14）。
3. 使用後は、小さいブラシと木の細い棒を用いて掃除して下さい（図15）。
4. 必要な場合は、ワセリン・オイルをカッター・ローラーの端に数滴垂らして下さい（図16）。
5. ローラーの間にナイフや布を通したりしないで下さい。
6. 使用後は、パスタマシン、附属品を箱にしまって下さい。

中文

如何准备使用该机器

用专用夹钳将该机固定在桌边，并将摇把插入辊轴孔中（如图1所示）。
首次使用该机时，应该用一块干布将多余的油擦去。
为清理辊轴，可用一小块面片通过辊轴，然后将面片扔掉。

如何制备面团

六人量
配料：500克（即一磅）软小麦面粉和5个鸡蛋，也可用一杯自来水代替5个鸡蛋。若想制作软硬的面片，可将250克软小麦面粉和250克硬小麦面粉混合。不要加盐！将面粉倒在一个容器内，并将鸡蛋放在面粉中（如图2所示）。
用叉子将鸡蛋和面份搅拌均匀，并用手（如图3所示）揉面，直到面团均匀结实为止。如果面团太硬，应该加水；如果面团太软，应该加面粉。理想的面团应该是不粘手指的。将面团从容器中取出，放在撒有少许面粉的桌子上（如图4所示）。如有必要，可用手继续揉制面团，并将其切成小面团（如图5所示）。
建议不要使用刚从冰箱中取出来的鸡蛋！

如何用“ATLAS”制作面片和面条

将机器的档位调节器向外拉并转动至位置1，使两根光滑的辊轴完全分开（大约3毫米）（如图6所示）。让一块面团通过辊轴，只要转动摇把即可（如图7所示）。将面片重叠，如有必要时可在其中撒些面粉（如图8所示），如此重复5-6次。
当面片成形规则后，将档位调节器转动至位置2（如图9所示），让面片只通过一次辊轴，然后将档位调节器转动至位置3，也只让面片通过一次辊轴，如此重复操作，直至面片达到所需的厚度（最小厚度大约为0.2毫米，对应的档位调节器位置是9）。用刀将面片横向切断，每段长度大约25厘米（即10寸）。将摇把插入切割辊轴的孔中，并转动摇把，让面片通过辊轴，从而得到所需的面条（如图10和11所示）。
注意1：如果辊轴不能“切断”面片，这是因为面片太软，在这种情况下，建议在面团中加入一些面粉，并重新通过光滑的辊轴。
注意2：如果面片太硬，切割辊轴无法“抓住”面片，这时应在面团中加入少量水，并重新通过光滑的辊轴。
将制成的面条放在桌布上至少一个小时，以便使其凉干。
请您记住：如果将面条放在通风干燥的地方，可供长期食用（1至2个星期）。将面条放入足量的加盐水中煮沸（半公斤面条约需4升水），新鲜面条按照其厚度，只需煮2至5分钟。小心搅拌并在煮好后将面条捞出。
为了从机器上卸下切面配件，可以J配件沿轨道滑动并向上提起。切面条配件的安装程序则于此相反（如图12所示）。

机器的维修

1. 使用过程中，有时要清理光滑辊轴的下部，应该使用餐巾纸进行（如图13所示）。
2. 决不可用水或放在洗碟机中清洗机器（如图14所示）。
3. 机器使用后，可用一个刷子和一根小木棍清理机器（如图15所示）。
4. 如有必要，可在切割辊轴的端部滴一些凡士林油（如图16所示）。
5. 不可将刀或抹布通过辊轴！
6. 机器使用后，应将机器和配件放回各自的包装箱中。

保证

欧姆克．马卡多的所有产品均采用优质材料制成并经受连续的质量检查．因此，该公司的产品从用户购买之日期计算的保用期为三年．但是，这种质量担保不包括由于使用不当成或不遵守该使用手册对机器所造成的破坏．

GARANSI

Semua produk yang DIBUBUHI MEREK terbuat dari bahan terbaik yang ada dan dirakit dibawah pengawasan kualitas yang ketat. Karena itu, semua produk ini memiliki 3 tahun garansi dari tanggal pembuatannya terhadap setiap kerusakan pembuatan. Garansi tidak menjamin kerusakan yang timbul karena penyalahgunaan mesin atau pemakaian yang tidak sesuai dengan apa yang diilustrasikan buku petunjuk ini.

MEMPERSIAPKAN MESIN

Letakkan mesin beserta kepitannya diatas meja dan sisipkan engkol kedalam lubang tabung penggilas (gambar 1). Untuk pemakaian pertama kali mesin ini harus dibersihkan dengan kain lap kering guna mengangkat minyak yang tersisa.
Untuk membersihkan tabung penggilas, gilaslah sedikit adonan sehingga bagian penggilas tersebut terlampaui, setelah itu buanglah adonan tadi.

MEMPERSIAPKAN ADONAN

Porsi untuk 6 orang.
Bahan-bahan: 500 gram (~ 1 pon) tepung terigu dan 5 butir telur; anda dapat menggantikan 5 butir telur ini dengan satu gelas air putih. Jangan masukkan garam! Tuangkan tepung terigu ke dalam satu wadah dan masukkan telur ditengah-tengah gundukan terigu (gambar 2).
Aduk telur dengan sebuah garpu dan campurkan dengan terigu sehingga rata.
Lalu adonlah campuran terigu dan telur tersebut dengan tangan (gambar 3) sehingga menghasilkan adonan yang rata dan kenyal.
Apabila adonan terlalu kering, tambahkan lagi sedikit air, sebaliknya jika adonan terlalu basah, tambahkan terigu. Adonan yang sempurna adalah adonan yang tidak lengket di jari tangan.
Angkat adonan dari wadah dan letakkan diatas meja yang sebelumnya sudah ditaburi tepung (gambar 4). Bila perlu, teruskanlah pekerjaan mengadon dengan tangan dan potong kecil-kecil (gambar 5). Satu nasihat: jangan gunakan telur dingin yang baru dikeluarkan dari kulkas.

MEMBUAT LEMBARAN PASTA DAN PASTA DENGAN “ATLAS”

Pasang tombol kecepatan pada nomor satu, mesin mulai beroperasi, tabung penggilas memutar dan menarik ke arah luar sehingga kedua tabung penggilas polos agak terbuka (~ 3 mm) (gambar 6). Masukkan satu potong adonan melewati tabung penggilas dengan memutar engkol (gambar 7).
Ulangi pekerjaan ini 5-6 kali, lipat lembaran pasta yang dihasilkan, kalau perlu ditaburi terigu ditengahnya (gambar 8). Jika lembaran pasta sudah berbentuk teratur, gilas satu kali saja dengan memasang tombol kecepatan nomor dua (gambar 9), lalu gilas sekali lagi dengan tombol kecepatan nomor 3, sehingga mencapai ketebalan yang diinginkan (ketebalan minimum ~ 0,2 mm dengan tombol kecepatan nomor 9).
Dengan menggunakan sebilah pisau, potong lembaran pasta secara menyilang, sepanjang kira-kira 25 cm (= 10”). Sisipkan engkol kedalam lubang tabung pemotong dan jalankan. Masukkan lembaran pasta untuk menghasilkan jenis pasta yang disukai (gambar 10 dan 11).
Catatan 1 - Apabila tabung pemotong tidak berhasil memotong, bertanda bahwa lembaran pasta terlalu lembek; dalam hal ini dianjurkan untuk menggilas kembali pasta yang telah ditambahkan terigu dengan tabung penggilas polos. Catatan 2 - Jika sebaliknya lembaran pasta terlalu kering dan tidak “terpegang” oleh tabung pemotong, tambahkan sedikit air dan gilas kembali dengan tabung penggilas polos.
Letakkan pasta akhir yang dihasilkan diatas sebuah taplak dan biarkan mengering paling sedikit satu jam.
Kami ingatkan bahwa pasta ini dapat bertahan agak lama (1-2 minggu), jika disimpan di tempat sejuk dan kering.
Untuk menghidangkan, didihkan air yang dibubuhi garam (~ 4 liter air setiap setengah kilo pasta) lalu masukkan pasta. Pasta segar ini cukup dimasak beberapa menit saja, kira-kira dua hingga lima menit menurut ketebalan masing-masing.
Aduk pelan-pelan, angkat pasta setelah matang dan tiriskan.
Untuk mengeluarkan bagian pemotong dari mesin, angkat dengan tangan, dorong ke arah berlawanan. Untuk memasang perkakas ke mesin (gambar 12) lakukan pekerjaan sebaliknya.

PEMELIHARAAN MESIN

1 - Sepanjang pemakaian, bersihkan kadang-kadang alat pengikis (parutan) dibawah tabung penggilas polos dengan sehelai tisu dapur atau kain lap (gambar 13).
2 - Jangan sekali-kali membersihkan mesin dengan air apalagi dengan mesin pencuci piring (gambar 14).
3 - Untuk membersihkan mesin setelah pemakaian, gunakan kuas dan sebatang kayu (gambar 15).
4 - Kalau perlu, teteskan sedikit minyak pelumas sepanjang tabung pemotong (gambar 16).
5 - Jangan masukkan pisau atau kain diantara tabung.
6 - Setelah pakai, simpan mesin dan perkakasnya kedalam kotak masing-masing.